Menu du 16 au 20 Novembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Salade verte		Surimi	Salade d'endive
Viande Poisson	Poisson en sauce	Cuisses de poulet		Côtes de porc	Croziflette
Légume Féculent	Petit pois carottes	Purée de patates douce		Carottes vichy	
Fromage	Fromage	Fromage		Yaourt Pierrefitte	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit		Fruit	Flan pâtissier

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Les Menus peuvent varier en fonction des livraisons
Selon la formule choisie, le fromage tient parfois lieu de dessert.
Les plats servis sont à consommer le jour même
Les plats froids sont à consommer de 0 à +6°C
Les plats chauds sont à consommer à +63°C
Les origines des viandes : UE

LYCÉES ET C.F.R. ÉCO RESPONSABLES

FR
42 231 201
CE

Liste des alergénes potentiels contenus dans les menus à consulter auprès du site de production

MFR-CFA SAINT-GERMAIN-LESPINASSE

Formations par alternance
4e/3e • Bac Pro Technicien Conseil/Vente • BAC PRO Métiers du Commerce et de la Vente • BTS MCO • BTS NDRC • Technicien Agricole
417, route des Athiauds • 42 640 Saint-Germain-Lespinasse • 04 77 64 50 07 • **mfr.lespinasse@mfr.asso.fr**
www.mfr-saint-germain.fr